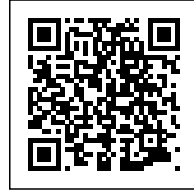


# Italienska smaker sedan 1999



OLIVER NOCELLARA DEL BELICE DOP – CUSÁ 12X420G

SKU: 5272



Sivigliana-processen ger oliverna en fastare konsistens och en mer distinkt, bitter smak.

Gröna Oliver URKÄRNADE "Nocellara del Belice D.O.P."

Stora Gröna Nocellaraoliver från Sicilien utan kärna i extra jungfruolja.

Glas 12 x 420g

## PRODUKT BESKRIVNING

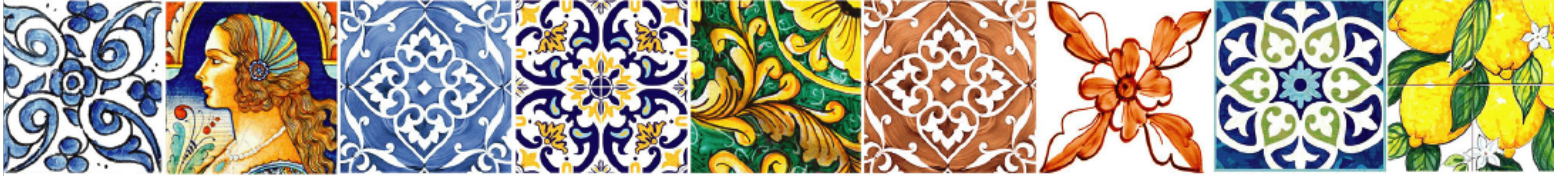
Oliver Nocellara del Belice DOP är en särskilt smakrik oliv av mycket hög kvalitet från Belice-dalen på Sicilien, Italien. Dessa oliver har erhållit en skyddad ursprungsbeteckning (DOP), vilket innebär att de produceras enligt strikta kvalitetsnormer och traditionella metoder inom det geografiska området.

Dessa oliver är kända för sin distinkta smak och textur. De har en fruktig och intensiv smak med inslag av nöjighet och en mild sälta.

Nocellara del Belice-oliver används ofta som aptitretare/antipasti eller som ingrediens i olika rätter, inklusive sallader, pasta, pizza och köträtter. De passar också utmärkt att servera tillsammans med ost och bröd.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Oliver Gröna (Nocellara del Belice D.O.P.) urkärnade, extra jungfruolja, havssalt, hackad saltorkad tomat, fänkål, persilja, skivad vitlök.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	788,85 kJ / 191,17 kcal
Fett	17,71 g
- varav mättade fettsyror	2,19 g
Kolhydrater	5,8 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	2,97 g
Protein	0,63 g
Salt	1,69 g

Pisciotta Pietro grundades 1982 i Campobello di Mazara, en liten stad som ligger längs den - sydvästra kusten av Sicilien, i hjärtat av den Nocellara-skyddade ursprungsbeteckningen. Den röda jorden, doften av havet och Medelhavsklimatet är förutsättningen för Nocellara del Belice-oliverna. Sfärisk form, full och fruktig smak, köttiga och fasta.

Njut av underbara oliver – passar lika bra en tisdagskväll som till antipasti och fredagsbubblen!

**Italienska smaker sedan 1999**

### Nocellara del Belice DOP

**Stora gröna Nocellara oliver - Nocellara del Belice DOP**  
 Vackert gröna - sfärisk form - behagligt söta - krispig kött

Nocellara del Belice är uppkallat efter Belicedalen på sydvästra Sicilien och är DOP-skyddat enligt EU-lagstiftningen. Pisciotta Pietro grundades 1982 i Campobello di Mazara, en liten stad som ligger i hjärtat av den Nocellara-skyddade ursprungsbeteckningen. Den röda jorden, doften av havet och Medelhavsklimatet är förutsättningen för Nocellara del Belice-oliverna.

En av Nocellara del Belice-olivernas fina egenskaper, förutom sin unika smak, är att det är en multifunktionell oliv som både kan pressas till utsökt olja och njutas i sin rena, fasta form.

Oliverna odlas enligt traditionella metoder och handplockas, för att behålla sin kvalitet. Vackert gröna, sfärisk form, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

Njut av underbara oliver - passar lika bra en tisdagskväll som till fredagsbubblen!

**Nocellara del Belice DOP**  
 NPFELINE 5272

Typ: Gröna Nocellara oliver från Sicilien från kärna i sin rena form. Vackert gröna, sfärisk form, behagligt söta, krispig kött. Oliverna odlas enligt traditionella metoder och handplockas, för att behålla sin kvalitet. Vackert gröna, sfärisk form, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

Nettovikt: 100 g

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	788,85 kJ / 191,17 kcal
Fett	17,71 g
- varav mättade fettsyror	2,19 g
Kolhydrater	5,8 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	2,97 g
Protein	0,63 g
Salt	1,69 g

**Nocellara del Belice DOP**  
 NPFELINE 5283

Typ: Gröna Nocellara oliver från Sicilien från kärna i sin rena form. Vackert gröna, sfärisk form, behagligt söta, krispig kött. Oliverna odlas enligt traditionella metoder och handplockas, för att behålla sin kvalitet. Vackert gröna, sfärisk form, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

Nettovikt: 100 g

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	788,85 kJ / 191,17 kcal
Fett	17,71 g
- varav mättade fettsyror	2,19 g
Kolhydrater	5,8 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	2,97 g
Protein	0,63 g
Salt	1,69 g

**molino**  
 Manufakturgratan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

